

Reh-Rücken mit Kräuterseitling-Risotto, Rote-Bete-Schaum

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Schaum:

200 ml Rote-Bete-Saft	4 g Sojalecithin
-----------------------	------------------

Für das Seitlings-Risotto:

200 g Risottoreis	150 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten
100 g Parmesan	1 Frühlingszwiebel	150 ml trockener Weißwein
1 L Wildfond	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine Pfanne erwärmen und das Öl hinzufügen. Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch in die Pfanne geben. Rehrücken in den Ofen gegeben, bis er eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und vor dem Anrichten in Stücke schneiden.

Für den Rote-Bete-Schaum:

Rote Bete-Saft in eine Schüssel geben und Sojalecithin hinzufügen. Mit einem Rührstab verquirlen, bis ein roter Schaum entsteht. Der Schaum kann jederzeit neu aufgeschlagen werden. Optimal noch einmal kurz vor dem Anrichten.

Für das Seitlings-Risotto:

Wildfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Seitlinge in kleine Stückchen schneiden. Ca. 6 Seitlinge ganz lassen, um sie später als Deko benutzen zu können. Einen zweiten Topf erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein gut eingekocht ist, mit einer Kelle nach und nach Fond dazugeben. Risotto durchgehend rühren. Nach der dritten Fondzugabe Seitlinge dazugeben und wieder mit Fond auffüllen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden und hinzufügen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben.

Wenn es trotz Lecithin mit dem Schaum nichts wird, kann ein bisschen Wärme helfen, die liebt das Lecithin.

Risotto auf Teller geben. Rehrücken auf das Risotto drapieren und mit Rote-Bete-Schaum garniert servieren.

Timo Warnholz am 16. März 2020